

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

Für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

1. Mai 2024



FRÜHSTÜCK MIT PETER SCHÄRER. GESPRÄCH MIT CASIMIR PLATZER.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Heute am 1. Mai war ich bei Peter Schärer in der Zürcher Kronenhalle zum Frühstück. Jemand muss ja arbeiten am Tag der Arbeit. Diese Stimmung, der Zusammenhalt und Teamgeist ist bewegend. Das merkt man schon am Frühstückstisch. Peter Schärer sagte unter vielem anderen, eine ältere Dame hätte ihm nach der SRF-Doku geschrieben, er solle sich ja nicht ändern. Küche, Service und Atmosphäre seien heute, Jahrzehnte später, noch genau gleich, so wie es war, als sie mit ihrem Vater in der Kronenhalle zu Gast gewesen sei. Meinen alten Gedanken sehe ich nach diesem Gespräch bestätigt. Wir müssen im Nachwuchsmarketing aufhören, unseren schönen Beruf für die Jungen künstlich schönzufärben und ihn stattdessen so zeigen, wie er ist. Ein bodenständiges Handwerk, dessen prioritäre Kunst im Können, in der Arbeit und in der Reproduktion und nicht in der Kreativität liegt. Es gilt, mit sich verändernden Umständen, immer dasselbe Resultat auf den Teller zu bringen. Das funktioniert erst mit vollendetem Meistern des Handwerkes. Sehen Sie sich im nächsten Newsletter den Video-Podcast mit Peter Schärer an, ich habe da eine Frage zum Mousse au Chocolat von Hulda Zumsteg.

In den 1760er Jahren entstehen in Paris Lokale namens *Restaurant*. Das Wort ist abgeleitet vom lateinischen *restaurare*, also wiederherstellen, erneuern und meint im kulinarischen Sinne sich erholen und stärken. Ausgeschenkt wurden Bouillons. 1765 erstritt ein Wirt in Paris vor Gericht das Recht, neben der Bouillon auch kleine Gerichte zu servieren. Angeklagt wurde er von seiner eigenen Zunft, weil er eben neben einer Suppe auch Hammelfüsschen angeboten haben soll. Als im Zuge der französischen Revolution ab 1789 dann die arbeitslos gewordenen Hof-Köche dazu übergingen, eigene Restaurants zu eröffnen, war das nicht einfach einer der grössten ökonomischen Umbrüche unserer Branche. Es war eine Prägung rund um Hunger, Durst, Erlebnis und Kommunikation, die bis heute hält. Während der Revolution entstanden alleine in Paris zuerst hunderte unabhängige Restaurants, ab 1800 waren es dann schnell gegen 3000 bevor der Papst endgültig im Kettenhemd boxte und die Post abging.

Heute? Gesellschaftlicher und ökonomischer Wandel, Digitalisierung und dergleichen treiben die Gastronomie vor sich her. Die Veränderungen der gastronomischen Struktur sind progressiv. Die marktwirtschaftliche Situation der Einzelbetriebe hat sich in allen Belangen massiv verschlechtert. Alleinstehende Familienbetriebe werden immer weniger, Gastronomiegruppen werden immer mehr und immer grösser. Zudem hat die Branche plötzlich auch Zwischenhändler, die auch mitverdienen wollen. Alleine Just Eat hat in der Schweiz 1.5 Millionen aktive Kunden, die von 5000 lokalen Restaurants aus beliefert werden. Wie schafft es ein Verband, der von unabhängigen Wirten gegründet und grossgemacht wurde, heutzutage gleichzeitig die Interessen unabhängiger Wirte über die Gruppen- und Markengastronomie bis zur Industriegastronomie zu vertreten? Ist das überhaupt möglich?

Das Pauli Magazin hatte Besuch von GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer und hat mit ihm dazu ein Gespräch geführt.

Apropos Digitalisierung: Am Schluss dieses Newsletter finden Sie Anleitung und Checkliste für Ihr E-Mail- und Newsletter-Marketing. Ansonsten wünschen wir Ihnen einen wunderbaren Frühling, gute Geschäfte und viel Vergnügen bei Sehen und Lesen des Newsletters von Das Pauli Magazin.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger

PS I:

«In der Schweiz ist bekanntlich alles schöner und besser», schrieb einst der Literaturwissenschaftler Adolf Muschg. Bei Schweizer Rahm und Milch ist das ganz sicher so und die Emmi-Glace hier ist voll damit. Voller Geschmack, der auch noch mit erneuerbarem Strom produziert wurde.

PS II:

Der bereits 1993 verstorbene William Edwards Deming, Autor von «sieben tödliche Krankheiten eines Managementsystems» prägte einen Satz: «In God we trust. All others must bring data.» Das hat die Pauli Fachbuchverlag AG getan. Mit der Pauli Digital Solution ist das Lehrbuch der Küche vollständig digitalisiert. Wer mit dem Pauli arbeitet, arbeitet mit dem Original und nicht mit entwendetem Content.

Keine Party 📍 ohne Werbung 😊 Public Relations oder Product Placement? Hier klicken. Mail an Schramm, Stefan freut sich.



VIDEO-PODCAST | UNSERE GASTRONOMIE

«DER KAMPF UM TALENTE IST GRÖßER GEWORDEN.»
GESPRÄCH MIT CASIMIR PLATZER.

Gesellschaftlicher und ökonomischer Wandel, Digitalisierung und dergleichen treiben die Gastronomie vor sich her. Die Veränderungen der gastronomischen Struktur sind progressiv. Die marktwirtschaftliche Situation der Einzelbetriebe hat sich in allen Belangen massiv verschlechtert. Alleinstehende Familienbetriebe werden immer weniger, Gastronomiegruppen werden immer mehr und immer grösser. Zudem hat die Branche plötzlich auch Zwischenhändler, die auch mitverdienen wollen. Alleine Just Eat hat in der Schweiz 1.5 Millionen aktive Kunden, die von 5000 lokalen Restaurants aus beliefert werden.

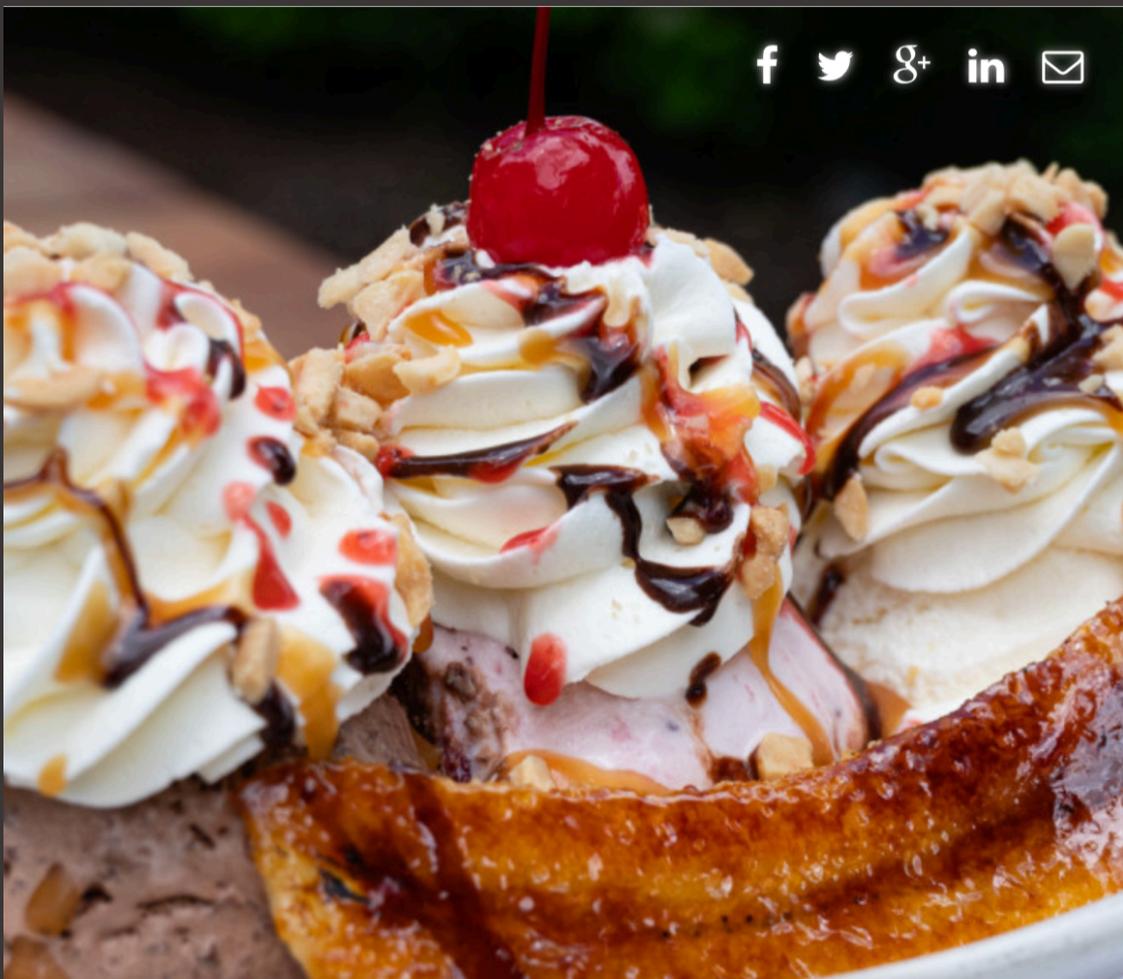
Wie kann der von unabhängigen Wirten gegründete und grossgemachte Verband GastroSuisse heutzutage gleichzeitig die Interessen unabhängiger Wirte aber auch Gruppen- und Marken-Gastronomie bis zur Industrie-Gastronomie vertreten? Und wie steht es um die Ausbildung und die Fachkräfte, insbesondere mit Blick auf den Beruf Koch/Köchin EFZ?

Das Pauli Magazin hat mit Casimir Platzer, Präsident des schweizerischen Gastronomie-Branchenverbandes GastroSuisse, ein Gespräch geführt.

Text: Video: Romeo Brodmann, Bild: Screenshot
*Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin.ch).

Hier geht's zum Video-Podcast mit Casimir Platzer





★ *Kochkunde: Ob eingekauft oder «faite maison», Glacé boomt. Eisdealen schiessen wie Pilze aus dem Boden. Coupes, Eisbecher, Glacés - altbewährte Klassiker sind die beste Basis für Neuinterpretationen.*

KOCHKUNDE

COUPES, EISBECHER, GLACÉS - ALTBEWÄHRTE KLASSIKER.

Sobald das Wetter konstant warm wird, beherrschen die Glacé-Karten landesweit die Gartenwirtschaften. Standesgemäss werden die gespaltene tropische Musa «Banana Split» und der Nordländer Coupe Dänemark bzw. Danmark vorherrschend sein. Nachfolgend finden Sie die Geschichte über die «alten» Coupes und vorneweg ein paar Hinweise, was besser unterlassen werden sollte.

Text: Marko Ferrari | Bild: Unsplash, Molly Keesling
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Hier geht es zu den Coupes und Eisbecher.



Emmi Corporate Story: Voller Geschmack aus Schweizer Rahm und Milch, produziert mit erneuerbarem Strom. Schweizer Glace von Emmi.

ANZEIGE | EMMI CORPORATE STORY

VOLLER GESCHMACK AUS SCHWEIZER RAHM UND MILCH, PRODUZIERT MIT ERNEUERBAREM STROM. SCHWEIZER GLACE VON EMMI.

Emmi, ansässig in Ostermündigen bei Bern, ist nicht nur bekannt für die Herstellung erstklassiger Milchprodukte sondern auch bester Schweizer Glace. Die Verwendung von 100% Schweizer Rahm und Milch garantiert nicht nur eine herausragende Qualität, sondern unterstreicht auch das Engagement des Unternehmens für lokale Produktion und nachhaltige Landwirtschaft. Emmis Produkte zeichnen sich zudem durch ihre palmölfreie Herstellung aus und werden mit 100% erneuerbarem Strom produziert.

www.emmi-food-service.ch

Hier geht es zu den Glaces von Emmi.



**«RAUCH VERBINDET VERGANGENHEIT
UND ZUKUNFT. UND ICH MITTENDRIN, IM
GEGENWÄRTIGEN MOMENT, WO ES
NICHTS GIBT, AUSSER PURES JETZT.»**

Marianne Weiss

Anzeige: Brodmann Cigars #014

ANZEIGE | BRODMANN CIGARS

**BORN IN FIRE. MADE WITH LOVE.
BRODMANN CIGARS.**

«Das Leben bewahrt man sich nicht auf. Man genießt es in vollen Zügen, wie eine gute Zigarre»,
sinnierte der Pianist Arthur Rubinstein.

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS

Hier geht es zu Brodmann Cigars



**Wettbewerb | Ausschreibung: Werden Sie die
Gewinnerin oder der Gewinner des S.Pellegrino
Young Chef sein?**

WETTBEWERB | AUSSCHREIBUNG

YOUNG CHEF. HIER GEHT ES ZUR ANMELDUNG.

Nehmen Sie am renommiertesten Wettbewerb für junge Köchinnen und Köche der Welt teil . Oder melden Sie einen fähigen Mitarbeitenden an. S.Pellegrino, das prickelnde Wasser des Fine Dining, lanciert die sechste Ausgabe einer Talentsuche, um den besten Jungkoch der Welt zu finden.

Text: Medienmitteilung| Bild: Unsplash, Jason Leung
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

Hier geht es zur Young Chef-Anmeldung.



Das Pauli Magazin

Sknife kommt von Swiss Knife und feiert den 10. Geburtstag. Gespräch mit Michael Bach.

TABLE TOP | JUBILÄUM

KOSMOPOLITISCHES DESIGN. SCHWEIZER TRADITION. HANDWERK. SWISS KNIFE.

Sknife ist ein Messer, das in ein kosmopolitisches Design gehüllt und in Schweizer Tradition von Hand hergestellt ist. Der Name Sknife ist eine Zusammensetzung von Swiss und Knife und wurde von Michael Bach gegründet. Vor zehn Jahren. Das Pauli Magazin sprach zum Jubiläum mit Michael Bach, mit Martin Streit, Schreinermeister und Inhaber der HTech GmbH in Neuenegg BE, sowie mit Thomas Zingg, Schmiede Flückiger & Co. AG in Oberburg BE.

Die HTech GmbH stellt die Griffe für die Messer ausschliesslich aus Holz und in Schweizer Handarbeit her. Dasselbe gilt für die Schmiede Flückiger & Co. AG, die sich anfangs mit dem Spezialstahl für Medizinaltechnik schwer tat. Dieser ist eigentlich nicht zum Schmieden geeignet, sagt er. Getan haben sie es trotzdem..

Text: Romeo Brodmann | Bilder: Erstellt mit KI
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
[LEEK.ch](https://www.leeek.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](https://www.daspaulimagazin.ch)

Hier geht es zum Video-Podcast mit Knife



PAULI

DIGITAL SOLUTION

**Das Original
Jetzt auf
Smartphone, Tablet
und PC**

***AUSBILDUNG: PAULI DIGITAL SOLUTION.
DAS LEHRBUCH DER KÜCHE IN DIGITALER
FORM.***

AUSBILDUNG

Hier geht es zur Pauli Digital Solution.



Auszeichnung: EHL ist zum sechsten Mal in Folge als weltbeste Hospitality Management Institution beurteilt.

AUSZEICHNUNG | HOTELFACHSCHULE

ZUM SECHSTEN MAL IN FOLGE BESTE HOTELFACHSCHULE DER WELT.

Das sechste Jahr in Folge ist die EHL Hospitality Business School im QS World University Ranking auf Platz 1 der weltweit führenden Hochschulen im Bereich Hospitality-Management-Ausbildung. Darüber hinaus setzt EHL ihren Aufwärtstrend in der weltweiten Rangliste der besten Business Schools weltweit fort.

Von: Medienmitteilung | Bild: zVg
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Hier geht es zur Hotelfachschule EHL.



★ *Checkliste | E-Mail-Marketing: Die wichtigsten Hinweise, Problemstellungen und Tipps für Deinen Newsletter.*

CHECKLISTE | E-MAIL-MARKETING

HINWEISE, TIPPS, CHECKLISTE FÜR DEIN E-MAILMARKETING.

Es ist zwar bald einmal ein halbes Jahrhundert her, seit das E-Mail die Welt und damit uns alle in Besitz nahm. Doch Facebook hin oder LinkedIn her, E-Mail ist nach wie vor der direkteste und damit effizienteste Kommunikationskanal, der es ermöglicht, eine persönliche Wechselwirkung mit Kunden und möglichen Kunden zu unterhalten.

Auch als Patron, Hotelier, Wirt oder Koch darf man sein Geschäft und auch sich selbst vermarkten und dafür einen Newsletter herausgeben. Das darf man auch, wenn die Kontaktliste nur 20 Adressen hat. Lieber klein anfangen und eine hohe Öffnungsrate. Und der erste Ratschlag: Niemals Adressen kaufen (siehe unten Punkt 2. Und 3.) oder irgendwo rauskopieren.

Von: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Austin Distel
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch.

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Zur Checkliste für Dein E-Mail-Marketing.

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodmann onion media
Obergass 6
8193 Eglisau

REDAKTION/BÜRO ZÜRICH
Rennweg 8
8001 Zürich
redaktion@daspaulimagazin.ch

Verantwortlicher Redaktion:
Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#) aufgeführt
HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

Links

www.daspaulimagazin.ch
[Privacy Policy](#)

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Das Pauli Magazin, die digitale Zeitung für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus, ist die begleitende Publikation zum **Pauli - Lehrbuch der Küche** die nur dem Beruf verpflichtet ist.

Das Pauli Magazin ist unabhängig und frei in seiner Meinungsäusserung. Bezahlte PR ist klar durch den blauen Rahmen und/oder Bezeichnungen wie «Corporate Story», «Textanzeige», «Werbung» etc. markiert.

Follow us :

